

令和3年度 食物栄養学科 専門教育科目 シラバス

科目名	公衆衛生学 Public Health	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・わが国の健康に関する施策を理解し説明可能となる。 ・わが国の健康に関する問題点について考えることができる。 ・健康と栄養、摂食行動の関係が理解できる。 ・公衆衛生学において重要な疾患について説明できる。 ・公衆衛生学において重要な疾患の予防について理解できる。 		
授業概要	<p>公衆衛生の視点において“栄養”は人々の健康に関わる主要因子です。食物栄養学科で学ぶためには、公衆衛生学の基礎知識を身につけて応用できるようにする必要があります。人間や生活が社会環境とどのように関連しているか理解し、健康の概念、健康に暮らすための公的 制度や組織について知り、保健統計や疫学的手法を正しく解釈できることを目指します。また公衆衛生学において特に問題となる疾患について学び、その予防についても言及します。 感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 社会と健康 ② 環境と健康 ③ 人口と保健の統計（指標の意味） ④ 人口と保健の統計（現状の理解） ⑤ 人口と保健の統計（演習） ⑥ 疫学研究の基礎疫 ⑦ 疫学研究の研究手法 ⑧ 疫学研究の研究手法（演習）健康状態・疾病の測定と評価 ⑨ 健康状態・疾病の測定と評価 ⑩ 健康状態・疾病の測定と評価（演習） ⑪ スクリーニング検査 ⑫ スクリーニング検査（演習） ⑬ 主要疾患の疫学と予防（総論） ⑭ 主要疾患の疫学と予防（各論） ⑮ 保健行政と公衆衛生 ⑯ 試験 		
予復習等	<p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。 【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	<p>授業態度・小テスト30% 定期試験70% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
履修条件	<p>学修規定による。</p>		
教科書	<p>カレント社会環境と健康 公衆衛生学（第2版）/北田善三ほか/建帛社</p>		
参考書	<p>なし</p>		

科目名	社会福祉概論 Introduction to Social Welfare	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	成瀬 康弘	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>【授業目的】社会福祉の理念、基本的な考え方や社会福祉制度を理解するとともに、各分野の福祉現場の現状を理解する。 【到達目標】①社会福祉の理念、基本的な考え方を理解できる。②社会福祉制度を理解できる。③各分野の福祉現場の現状を理解する。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医療ソーシャルワーカー、地域ソーシャルワーカーの経験あり。】 今日、社会の福祉ニーズは多様化し、それに応じて福祉サービスや提供主体も多様化してきた。また、社会福祉基礎構造改革の流れの中で、自己決定・契約による福祉サービス提供の仕組みが確立され、それを支えるサブシステムが構築されてきた。現在も、社会福祉のフィールドは拡充している。それらを踏まえて、授業ではテキストに加え、当日の配布資料を活用しつつ、できるだけ当日の授業の中で福祉臨床に学生の関心を持たせるべく、社会福祉固有の現場を重視した授業展開を目指している。また、毎回、授業の感想や疑問点を提出させ、次回の授業で回答していく形式を採用している。授業ではプリント、PPT、VTR、DVD を活用するとともに、機会がある限り、社会見学も採り入れる方針である。なお、授業の順番と授業テーマは変更される場合がある。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 現代社会と社会福祉 ② 社会福祉の歴史・日本における社会福祉の展開 ③ 社会福祉サービス利用の仕組み・社会福祉法制の体系・運営実施体制 ④ 司法福祉（入口支援と出口支援・更生保護） ⑤ 司法福祉（権利擁護と成年後見制度） ⑥ 高齢者福祉 ⑦ 介護保険制度 ⑧ 障がい者福祉 ⑨ 児童家庭福祉 ⑩ 低所得者福祉 ⑪ 社会保障制度 ⑫ 地域福祉 ⑬ 児童家庭福祉 ⑭ 社会福祉援助対象と福祉ニーズ・社会福祉援助技術 ⑮ 社会福祉の担い手 ⑯ 試験による評価 		
予復習等	<p>【予習】日々の生活の中で、社会福祉に関心を寄せる。 【復習】授業内容・配布資料・テキストを復習する。</p>		
評価方法	<p>定期試験（80%）レポート提出状況及び受講参加・態度を（20%）を合計して評価</p>		
履修条件	<p>なし</p>		
教科書	<p>初回の授業で指定する。</p>		
参考書	<p>なし（プリント、PPT、VTR、DVD を活用する。）</p>		

科目名	解剖学 Human Anatomy	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・解剖学分野の基礎知識の習得ができ、説明できる。 ・栄養素と人体の代謝の関係が理解できる。 ・人体の各器官の役割について説明できる。 ・細胞、組織、器官、器官系の成り立ちが説明できる。 ・栄養素の代謝に重要な器官について説明ができる。 		
授業概要	<p>[担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。] 人間の正常のからだの構造を詳しく知ることは、実際の身体機能を正しく理解するためには必須です。食物栄養学科で学び、卒業後専門性を生かしていくための基礎中の基礎である科目です。解剖学は肉眼による観察を主とする肉眼解剖学と、顕微鏡を用いて組織を観察する組織学があります。解剖学では人体構造の基本について学び、機能を学ぶ生理学へと発展させます。また健康な状態と病気や障害による変化などについても言及します。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 人体の器官と組織(細胞) ② 人体の器官と組織(組織、器官) ③ 心臓と血管(心臓) ④ 心臓と血管(血管系) ⑤ 呼吸器系(肺) ⑥ 呼吸器系(肺機能) ⑦ 骨格筋(骨) ⑧ 骨格筋(筋) ⑨ 泌尿器系(腎) ⑩ 泌尿器系(膀胱) ⑪ 消化器系(上部消化管) ⑫ 消化器系(下部消化管) ⑬ 中枢神経 ⑭ 末梢神経(体性神経) ⑮ 末梢神経(自律神経) ⑯ 試験 		
予復習等	<p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。 【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	授業態度・小テスト30% 定期試験70% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。		
履修条件	学修規定による。		
教科書	人体の構造と機能第5版/内田さえ他/医歯薬出版株式会社		
参考書	なし		

科目名	生理学 I Physiology I	単位数	1
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・生理学分野の基礎知識の習得ができ、説明できる。 ・栄養素と代謝機能の関係が理解できる。 ・人体の各器官の生理学的役割について説明できる。 ・各器官と恒常性について説明できる。 ・人体の各部位について健康な状態と問題が生じた場合の違いが理解できる。 		
授業概要	<p>[担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。] 人間の身体構造を詳しく知り、その構造物の実際の働きを理解することが、栄養学を学び、卒業後に専門性を生かしていくための基礎中の基礎となります。身体活動では、器官、組織、細胞において様々な生命現象が営まれ、調節されて生体の恒常性が維持されていくのです。生理学 I では、身体機能の基本について、解剖学と関連付けて学習を進めます。また健康な状態と病気や障害による変化などについても言及します。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 生体の恒常性 ② 心機能、心電図 ③ 血圧と血管 ④ リンパ管と免疫 ⑤ 呼吸機能と疾患 ⑥ 腎機能 ⑦ 消化管と嚥下 ⑧ 消化吸収のはたらきと栄養素(胃腸) ⑨ 消化吸収のはたらきと栄養素(肝臓、膵臓) ⑩ 中枢神経の機能 ⑪ 末梢神経の機能 ⑫ 内分泌系とホルモン ⑬ 運動とエネルギー代謝 ⑭ 運動と酸素摂取 ⑮ 解剖生理学のまとめ ⑯ 試験 		
予復習等	<p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。 【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	授業態度・小テスト30% 定期試験70% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。		
履修条件	学修規定による。		
教科書	人体の構造と機能第5版/内田さえ他/医歯薬出版株式会社		
参考書	なし		

科目名	生理学Ⅱ Physiology II	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・生理学的事象を各器官の役割を体系立てて説明できる。 ・免疫システムと感染症、アレルギー反応の説明ができる。 ・中枢神経系と認知機能の説明ができる。 ・ホルモンの役割と各臓器の関係について説明できる。 ・人体の各部位について健康な状態と問題が生じた場合について、生理学的变化が理解できる。 		
授業概要	<p>[担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。] 解剖学、生理学Ⅰ、解剖生理学実験を履修した上で授業を進めます。感覚器や、生体制御機能、中枢神経系、内分泌系などに視点を当て進めます。さらに1年生で学んだ内容の復習も適宜取り入れて、各臓器の働きをより詳しく解説していきます。ある一つの臓器を取り上げるのではなく、各器官の役割、相互作用や、病気になった時の体の反応、外傷をうけたときなどについて詳しく勉強していきましょう。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 細胞と遺伝子 ② 血液の働き ③ 免疫防御システムと疾患(膠原病、アレルギーなど) ④ 免疫防御システムと疾患(感染症など) ⑤ 感染症対策と免疫 ⑥ 中枢神経と運動調節 ⑦ 中枢神経と認知機能 ⑧ 中枢神経の障害 ⑨ 神経伝達物質と感情、性格 ⑩ 内分泌系とホルモン ⑪ 内分泌系と恒常性 ⑫ 感覚器官(目など) ⑬ 感覚器官(耳など) ⑭ 遺伝子と疾患 ⑮ 生理学のまとめ ⑯ 試験 		
予復習等	<p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおく。 【復習】配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	授業態度・小テスト30% 定期試験70% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。		
履修条件	学修規定による。		
教科書	解剖学、生理学Ⅰで使用した教科書		
参考書	なし		

科目名	解剖生理学実験 Experiments in Human Anatomy and Physiology	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	実験
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・人体の構造を立体的に理解できる。 ・人体の器官系の機能を説明できる。 ・人体の様々な機能を測定でき、結果の判定ができる。 ・実習結果をわかりやすく表現でき、考察ができる。 ・機器の測定原理について理解できる。 		
授業概要	<p>[担当者の実務経験：病院にて医師として従事した経験あり。] 人体の構造と機能について、6グループに分かれオムニバス式で学習します。実験室に6種類の実験を準備するので毎週1テーマずつ順にローテーションで実習を行っていきます。実際臨床現場で使用する測定機器も使用します。予習帳に従い必ず予習をしてきて下さい。予習帳と実験後のレポートは必ず提出しなくてはなりません。最後には全体で発表会と試験を行います。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、ガイダンス時に説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実験ガイダンス ② 人体模型を用いた肉眼解剖 ③ さまざまな器官の組織標本の観察 ④ 体液の調節を体験しよう ⑤ 運動によるエネルギー代謝の測定 ⑥ 血圧・循環・呼吸を測る ⑦ 心電図と自律神経機能 ⑧ 発表会・試験 ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】予習帳による予習。 【復習】レポートの作成。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30% レポート40% 試験15%、発表15% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、ガイダンス時に説明します。		
履修条件	解剖学・生理学Ⅰを履修していることが望ましい。		
教科書	解剖学・生理学Ⅰで使用した教科書		
参考書	なし		

科目名	生化学Ⅰ BiochemistryⅠ	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	小野 廣紀	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	生化学とは、化学的手段によって生命現象を解明する学問である。ヒトのからだを構成している細胞の生命現象を化学的に理解する。具体的には、細胞の基本構造・細胞内小器官・細胞膜の機能などを理解する。また、生体を構成している成分（たんぱく質・糖質）について、構造・性質・生理的機能を理解する。		
授業概要	生化学とは、化学的手段によって生命現象を解明する学問である。毎日、食べている食物（栄養素）！「身体のなかでどうなるの？」基礎栄養学で学んだ知識をいかして、考えてみよう。 私たちの身体は、約60兆個の細胞からなると言われている。それぞれの細胞は生きるために、「何をしているの？」生命現象について、細胞のしくみから学ぼう。ヒトのからだを構成する最小単位である細胞のしくみを知り、細胞が行う代謝を体系的に理解しよう。		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション（生化学で何を学ぶのか） ② 人体の構成 ③ 細胞の構造と機能（細胞内小器官） ④ iPS細胞とは ⑤ 代謝の概要 ⑥ 生体のエネルギー ⑦ アミノ酸の構造 ⑧ たんぱく質の構造 ⑨ 酵素 ⑩ アミノ酸の代謝 ⑪ アミノ酸の分解 ⑫ 尿素サイクル ⑬ 糖質の構造 ⑭ 解糖系 ⑮ TCA回路 ⑯ 定期試験 		
予復習等	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。 【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。		
評価方法	出席状況・授業態度10%、定期試験90%		
履修条件	なし。		
教科書	『生化学』／著：小野廣紀ほか／出版：化学同人		
参考書	『臨床医学小辞典』／著：伊藤澄信ほか／出版：同文書院		

科目名	生化学Ⅱ BiochemistryⅡ	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	小野 廣紀	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	「生化学Ⅰ」に引き続き、ヒトのからだを構成している細胞の生命現象について、化学的に理解する。具体的には、生体を構成している成分（たんぱく質・糖質・脂質・核酸・ビタミンなど）の構造・性質・生理機能について理解する。また、栄養素の代謝やエネルギー代謝について体系的に理解する。		
授業概要	生化学とは、化学的手段によって生命現象を解明する学問である。毎日、食べている食物（栄養素）！「身体のなかでどうなるの？」基礎栄養学で学んだ知識をいかして、考えてみよう。 私たちの身体は、約60兆個の細胞からなると言われている。それぞれの細胞は生きるために、「何をしているの？」生命現象について、細胞のしくみから学ぼう。「生化学Ⅰ」に引き続き、ヒトのからだを構成する最小単位である細胞のしくみを知り、細胞が行う代謝を体系的に理解しよう。		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① グリコーゲン代謝 ② 血糖調節と糖新生 ③ 脂質の構造 ④ 脂質の消化・吸収 ⑤ 脂肪酸の分解（β酸化）とケトン体 ⑥ 脂肪酸合成、コレステロール合成 ⑦ 核酸とは・・・（ヌクレオチド） ⑧ ヌクレオチドの代謝 ⑨ 遺伝子 ⑩ たんぱく質の生合成 ⑪ 遺伝に関するトピック ⑫ ビタミン（脂溶性・水溶性） ⑬ ホルモン ⑭ 免疫 ⑮ アレルギー ⑯ 定期試験 		
予復習等	【予習】テキストの該当部分を読んでおく。 【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。		
評価方法	出席状況・授業態度10%、定期試験90%		
履修条件	なし。		
教科書	『生化学』／著：小野廣紀ほか／出版：化学同人		
参考書	『臨床医学小辞典』／著：伊藤澄信ほか／出版：同文書院		

科目名	生化学実験 Experiments in Biochemistry	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	実験
担当者	小野 廣紀	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	実験は危険を伴うものである。実験を安全に行うために、実験器具の基本的な操作方法を学ぶ。「生化学 I」で修得した知識を基礎として、生化学実験では、人体が行う消化や酵素などに関する実験を行い、これらの特性や分析方法について理解する。また、実験を通じて、消化のしくみや生体構成成分の役割について理解を深め、説明できるようにする。		
授業概要	生化学とは、化学的手段によって生命現象を解明する学問である。「生化学 I」で修得した知識を基礎として、生化学実験では、人体が行う消化や酵素などに関する実験を行う。三大栄養素の消化実験では、ヒトの消化のしくみを試験管内で確認する。また、酵素活性の測定においては、分光光度計の取り扱い方を学ぶ。生化学実験を通じて、種々の分析方法を習得するとともに、講義のみでは理解しにくい生命現象を化学的に理解する。		
授業計画	① オリエンテーション（レポートの書き方、実験の心得） ② たんぱく質の定量法（ローリー法） ③ 酵素実験 I ④ 酵素実験 II ⑤ トリプシン阻害反応実験 ⑥ 糖質の消化実験 ⑦ 脂肪、及びたんぱく質の消化実験 ⑧ 人工イクラを作ろう！ ⑨ 定期試験 ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等	【予習】実験書の該当部分を読んでおく。 【復習】実験結果についてデータを整理・分析して、レポートを作成する。		
評価方法	出席状況・授業態度 10%、レポート 20%、定期試験 70%		
履修条件	なし。		
教科書	実験書を配布する。		
参考書	『臨床医学小辞典』／著：伊藤澄信ほか／出版：同文書院		

科目名	老年学 Gerontology	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	松波 美紀	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	【目的】老年期を生きる高齢者を大切に思い、その人の人生のゴールに近い生命と生活の安寧に貢献するという自覚を持つ。 【到達目標】①老いを生きる高齢者について理解する。 ②現在の超高齢社会の様相を統計資料から理解し、高齢者の自立と権利を守るための社会制度について学ぶ。 ③認知症を理解し、認知症の人や家族の応援者「認知症サポーター」としての役割を考える。 ④高齢者におけるエンド・オブ・ライフケアについて理解する。		
授業概要	【担当者の実務経験：看護師として従事した病院での実務経験を活かした授業を行います】若者が抱く高齢者に対する否定的なイメージは、高齢ドライバーによる自動車事故など高齢者の諸問題がマスメディアなどで取り上げられる超高齢社会の中で形成される。否定的なイメージがすり込まれてしまうと、目の前にいる高齢者を無意識のうちに生じた偏見を通してとらえることになりかねない。 75歳の高齢者と20歳の若者の間には、半世紀以上の年齢差がある。高齢者の信条や価値観、加齢変化を50歳以上の開きがある若者が理解することは容易ではない。未知なる老いではあるが、逃れられない老い、それを知るところに「老年学」の面白さと奥深さがある。 本講義を通して、自らがまだ足を踏み入れていないという老いという未知の世界を探索し、想像力のアンテナを張り巡らせ、高齢者について新しい発見を積み重ねてみましょう。		
授業計画	① 老年学 ガイダンス 高齢者とは 未知なる老い、老いのイメージ ② 加齢と老化（身体的・心理的・社会的側面の変化） キーワード：加齢変化 ③ 老いるということ／老いを生きるということ キーワード：発達課題 ④ 高齢社会の統計的輪郭 キーワード：高齢化社会・高齢社会・超高齢社会 ⑤ 保健医療福祉の動向／高齢者の権利擁護とは キーワード：高齢者の国連原則 ⑥ 認知症とは なぜ偏見が生まれたか キーワード：認知症 ⑦ 問題対処の認知症ケアの時代 ⑧ さまざまな認知症の症状を知る（DVD） ⑨ 演劇療法に取り組み認知症高齢者を知る（DVD） ⑩ グループホームで暮らす認知症高齢者を知る（DVD） ⑪ 認知症本人の語りによって認知症を知る ⑫ 認知症高齢者を抱える家族の思い（絵本） ⑬ 認知症の早期発見・早期治療／予防 ⑭ 高齢者のエンド・オブ・ライフケアとは ⑮ 高齢者の意思決定 ⑯ 定期試験		
予復習等	【予習】各回のテーマに関連したキーワードを新聞・本などで調べておくこと 【復習】授業で視聴したDVDや配布資料を読み、疑問に感じたことを調べ、理解を深める		
評価方法	受講態度30%、レポート70%		
履修条件	学修規定による。真摯な受講態度で授業に臨むこと。私語は厳禁とする。		
教科書	なし		
参考書	認知症については、認知症サポーター養成講座標準教材『認知症を学び地域で支えよう』を使用する。		

科目名	病態病理学	単位数	2
	Pathology and Nutritional Aspects of Diseases	必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	前川 洋一	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>学生が病気についての正しい知識を持ち、またその知識に基づいて思考できるようになることを目的とします。これは、将来の職務に関連する事柄に留まらず身の回りに氾濫する健康と病気にまつわる情報について適切に吟味する能力を身につけることを意味します。この授業を通して代表的な病気についての基本的な知識を習得し説明できるようになることを到達目標とします。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：医療機関での実務経験あり。】 生命現象を支えているのは「食」です。「食」と「病気」の関わりは深く、「食」が種々の病気の原因や修飾因子となります。この授業ではこの関わりについて「病気」の側面から学びます。「病気」すなわち体の異常を知るには、その基礎となる正常状態の知識が必須です。病気を学ぶ際にも常に正常を意識し、病気がどのような機序で正常から逸脱するのか、どれくらい正常から逸脱しているのかについて考え理解していきましょう。各授業では臓器とその機能ごとに関連する病気を取り上げ学習します。一連の講義を通して、人の体に起こる病気についての知識を習得していきます。この授業は選択科目となります。「食」と「病気」の関わりに興味がある人、「病気」について学びたい人の受講を期待します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 病態病理学を学ぶ基礎的知識・・・加齢・疾患に伴う変化 ② 栄養・代謝系疾患（1） ③ 栄養・代謝系疾患（2） ④ 内分泌系疾患 ⑤ 消化器疾患（1） ⑥ 消化器疾患（2） ⑦ 肝・胆・膵疾患 ⑧ 循環器系疾患 ⑨ 腎・尿路系疾患 ⑩ 神経・精神系疾患 ⑪ 呼吸器系疾患 ⑫ 血液・造血管系疾患 ⑬ 免疫・アレルギー系疾患 ⑭ 婦人科疾患 ⑮ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】各授業で取り上げる疾患に関連した臓器・組織についての解剖学および生理学的知識を再確認しておくこと。 【復習】配布した資料をもとに、知識の整理をして理解を深めておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度・レポート等の提出20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程によります。		
教科書	栄養科学イラストレイテッド『臨床医学－疾患の成り立ち（改訂第2版）』/編：田中明ほか/出版：羊土社		
参考書	プリントを配布する。		

科目名	食品学	単位数	2
	Food Science	必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が食品について科学的に理解し、適切に食品選択できる力を養うことを目的とする。食品を科学的に理解するために、食品に含まれる成分の構造、化学的性質、反応性、物性、機能性について学ぶ。食品の特性や性状変化を食品化学の視点から理解できるようにする。到達目標は学生が日常の食品選びや食品の取り扱いにすぐ活用できる実践的な食品力を高めることである。さらに、栄養士として正しい食品の成分や機能について他者に説明できる力をつけることを目標とする。</p>		
授業概要	<p>食品学総論の内容について、第1章 食品とその働き、第2章 食品の分類と食品成分表、第3章 食品中の一般成分 第4章 食品の物性を順にわかりやすく講義する。また、実際の食品例を紹介して食品学各論の内容も取り入れる。授業で学ぶ食品成分について身近な食品中の成分、トクホや栄養機能食品、機能性表示食品、食品成分表の意義や活用法に結び付けて解説する。氾濫する食品情報に惑わされずに、食品化学的に正しく理解して、適切に食品選択できる食品力を身に付け、栄養士として必要な基礎を学ぶ。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品とその働き ② 食品の成分と分類 ③ 食品の分類と食品成分表 ④ 食品中の水分 ⑤ 食品中のタンパク質・ペプチド・アミノ酸 ⑥ 食品中の脂質 ⑦ 食品中の炭水化物・糖質 ⑧ 食品中の炭水化物・食物繊維 ⑨ 食品中のミネラル ⑩ 食品中のビタミン ⑪ 食品中の色素成分 ⑫ 食品中の香気成分 ⑬ 食品中の呈味成分 ⑭ 食品の機能性成分 ⑮ 食品の物性 ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】授業で学んだキーワードを説明できるようにしておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	イラスト食品学総論第8版/著：種村安子ほか/出版：東京教学社		
参考書	日本食品標準成分表		

科目名	食品学実験 Experiments in Food Science	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	実験
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が食品を使って本学の食物栄養実験Lab.や天秤室、分析機器室で実験を行い、食品成分の性質や含有量を実験を通して学ぶことを目的とする。化学実験を安全に正確に行うための基礎的な知識や手法を身に付け、一緒に実験する班員と協力や討議を重ねて、食品成分の特性や含有量について理解を深める。また、他の実験授業の基礎や将来の品質管理部門等で役立つ実験技術を体得する。実験内容をよく理解して、実験結果を考察する力を養い、簡潔で丁寧なレポート作成ができることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>化学実験を安全に正確に行うための基礎的な知識や手法を確実に習得するため、実験器具の取り扱い法、精密機器の操作法、有効数字のまとめ方、データの解釈、実験器具の洗浄法、試薬の濃度計算と調製法、レポートの書き方を学ぶ。実験手法は易しいものから高度なものへ順に身に付けて行く。食品学の講義で学んだ食品成分と関連付けながら行い、自ら実験により実証しながら食品成分の理解を深める。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実験の全般的注意 ② 実験器具の取り扱い法・洗浄法 ③ 天秤の使用法 ④ 試薬の調製法・濃度計算法 ⑤ 試料の採取法 ⑥ 容量分析の実際 ⑦ 食酢中の有機酸の定量 ⑧ 醤油・味噌の塩分定量 ⑨ 果物のビタミン定量 ⑩ 比色分析の実際 ⑪ 清涼飲料の糖分定量 ⑫ 野菜・きのこ類のミネラル定量 ⑬ 高速液体クロマトグラフィーの実際 ⑭ ガスクロマトグラフィーの実際 ⑮ 全体のまとめ ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】返却したレポートの添削箇所について見直しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	食品学実験書第3版／著：藤田修三・山田和彦ほか／出版：医歯薬出版		
参考書	プリントを配布する。		

科目名	食品加工学 Food Processing and Preservation	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）【開放科目】	科目区分	講義
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が加工食品を正しく理解し、有効に活用するために、食品の加工方法や加工技術、保存方法や保存原理、食品包装や表示について学ぶことを目的とする。食品加工学実習とも関連させて理解を深める。また、岐阜のスローフードについても紹介するので地産地消の推進、食文化継承や発展に繋げて行くことを心がけ、加工食品の未来を考えることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>農産食品、畜産食品、水産食品、微生物利用食品について、種類と加工方法を概説する。また、食品の保存法とその原理、基本的な加工技術について、実物、写真、映像資料等を活用して説明する。各単元では岐阜のスローフードについても紹介するので、特長を知り食文化の継承や新しい利用方法について提案する。さらに、食品包装の目的、包装材料の長所、短所や表示の実際を学び、今後の食品包装や表示に必要な内容について検討し、加工食品の未来について考える。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品加工の目的 ② 農産食品の加工 ③ 畜産食品の加工 ④ 水産食品の加工 ⑤ 水分活性、PHと食品保存法とその原理 ⑥ 冷蔵、冷凍、水結、チルド温度帯と食品保存法とその原理 ⑦ 燻煙、食品照射、空気調節と食品保存法とその原理 ⑧ 缶、ビン詰、レトルト、冷凍食品 ⑨ 食品の包装材料と技術 ⑩ 加工食品の規格と表示 ⑪ 微生物利用食品 ⑫ アルコール飲料 ⑬ 発酵調味料 ⑭ 甘味料と塩、加工油脂 ⑮ 緑茶、紅茶、コーヒー、ココア ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】授業で学んだキーワードについて説明できるようにしておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	食べ物と健康②食品素材と加工学の基礎を学ぶ食品学各論第3版／著：瀬口正晴、八田一ほか／化学同人		
参考書	プリントを配布する。		

科目名	食品加工学実習	単位数	1
	Practicum of Food Processing and Preservation	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	実習
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生が食品を加工する体験を通して、食品加工に必要な材料、加工方法、製造原理、加工技術を学び、優れた加工食品作りに必要な加工条件、材料の影響、添加物の効果について検討することを目的とする。自ら加工食品を製造することによって、加工食品の製法や食味の違い、殺菌や保存の仕組み、添加物の効果について検討し、食品を加工する利点と問題点を考え、今後の食生活に必要な新しい加工食品を提案することを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>発酵食品、農産加工食品、畜産加工食品、水産加工食品の中から、それぞれ代表的な加工品について、原材料から製品まで仕上げる。本学の食品加工Lab.において製造に必要な最少量の食品添加物や食品加工用製造機器を利用して製造する。加工食品の製造を通して、加工食品の理解を深め、食品加工の利点と問題点を考え、問題点を解決するための方法を検討する。製造した加工食品ごとに関連する課題を課すので、調べて特徴や違いを知って理解を深める。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食品製造の注意事項 ② 味噌の製造 ③ ヨーグルトの製造 ④ うどんの製造 ⑤ 中華麺・変わり麺の製造 ⑥ 蒟蒻の製造 ⑦ 豆腐の製造 ⑧ ジャム瓶詰の製造 ⑨ みかん缶詰の製造 ⑩ ソーセージの製造 ⑪ キムチの製造 ⑫ 蒲鉾の製造 ⑬ さつま揚げの製造 ⑭ 甘露煮の真空包装 ⑮ 米粉ロールパンの製造 ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】実習書の該当ページを読んでおくこと。 【復習】課題について調べ、まとめておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	食品加工学実習書を配布する。		
参考書	各々の加工食品関連図書		

科目名	食品衛生学	単位数	2
	Food Hygiene and Safety Science	必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	講義
担当者	堀 光代	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>食品の安全性に関して様々な視点から健康危害の要因を探り、食品衛生に関する知識を得ることで、食品の安全性確保の基本的な事項を理解することを目的とします。食中毒の予防と衛生管理、食品添加物の役割等、食品の安全性について理解し、それらに関連する各種法律（食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法）などの概要や食品安全にかかる行政組織についても学びます。</p>		
授業概要	<p>現在の食生活は、食品の加工技術の進歩や世界各国から多くの食品が輸入されることにより、多様化しています。そのため、食品の安全性を取り巻く問題も多く、事件や事故は絶えることがありません。食中毒、寄生虫症、食品衛生行政、食品衛生管理、食品中の汚染物質、食品の器具と容器包装、食品添加物、食品の表示、安全性の問題等を学び、さらに最新の新聞記事や学会誌から事件や事例を取り上げていきます。さらに食品の安全性に関わる法律として食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法等とも関連させて学びます。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 食中毒の復習（1） ② 食中毒の復習（2） ③ 食品の変質・変質の防止 ④ 食品衛生管理 ⑤ 食品安全行政 ⑥ 食品安全関連法規 ⑦ 食品と包装 ⑧ 食品からの寄生虫症・化学食中毒 ⑨ 食品汚染物質・残留物質（1） ⑩ 食品汚染物質・残留物質（2） ⑪ 食品添加物（1） ⑫ 食品添加物（2） ⑬ 食品添加物（3） ⑭ 食品の表示・食品の規格基準 ⑮ 重要事項のまとめ ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】各回の該当ページを事前に読んでおくこと。実際の食品表示をよく見ること。 【復習】教科書や配布資料を読み直し、疑問点は調べておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、定期試験70%		
履修条件	1年次の「食品微生物学」（食品衛生学も同じ教科書使用）を履修していることが望ましい。		
教科書	Visual 栄養学テキスト食べ物と健康Ⅲ『食品衛生学 食品の安全と衛生管理』/著：岸本 満他 /出版：（株）中山書店		
参考書	『新食品衛生学要説』2021年版/著：廣末トシ子他編/出版：医歯薬出版株式会社 『サクセス管理栄養士・栄養士講座食品衛生学食べ物と健康』第7版/著：植木幸英他/出版：第一出版		

科目名	食品衛生学実験 Experiments in Food Hygiene	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	実験
担当者	堀 光代	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	食品衛生意識の向上や食品の安全性に対する理解を深めるための実験方法を理解し、その手法を習得することを目標としています。得られた実験結果を正確に判定できること、結果をレポートにまとめることで実験内容を整理し、科学的な視点を加えた考察が書けるようになることを到達目標とします。また、グループ単位の実験であるため、協調性や問題解決能力、コミュニケーション能力など栄養士としての判断能力、応用力にも繋がるようにしていきます。		
授業概要	食品衛生学の分野は、日常の食生活に関連が深く、その内容は多岐にわたっています。本実験では「食品の安全性」の視点から微生物を用いた基礎的な実験手法・手技を学びます。A T P ふき取り検査やスタンプ培地を用いた細菌検査等を行い、市販食品の生菌数の測定や顕微鏡による微生物の形態観察を行います。また、分析実験として理化学実験もを行い、身近な食品を試料として合成着色料の定性試験と発色剤の定量試験を行います。適宜行う小テストや実験レポートをまとめることにより知識の定着を図ります。		
授業計画	① 微生物実験の諸注意、培地の作成、レポートの書き方 ② 手指のA T P ふき取り検査と細菌検査・身近な衛生環境の検査 ③ 食品中の生菌数・大腸菌群の検査 ④ グラム染色法による微生物の形態観察 ⑤ 食品添加物 合成着色料の実験（1）・水質検査 ⑥ 食品添加物 合成着色料の実験（2） ⑦ 食品添加物 発色剤の実験 ⑧ 全体のまとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等	【予習】テキストの該当箇所を読み、実験の流れや操作をイメージしておくこと。 【復習】実験内容を理解し、指定期日までに実験レポート・課題を提出すること。		
評価方法	出席状況・授業態度20%、小テスト30%、実験レポート・課題50%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『食品衛生学実験』安全をささえる衛生検査のポイント/著：岸本満、和泉秀彦編者他/出版：（株）みらい		
参考書	Visual 栄養学テキスト食べ物と健康Ⅲ『食品衛生学 食品の安全と衛生管理』/著：岸本 満 他 /出版：（株）中山書店		

科目名	食品微生物学 Food Microbiology	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	堀 光代	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	食品に関わる微生物についての基礎知識を得ることを目的とします。日頃から食中毒について注意することができるようになり、食中毒予防の確実な知識を得ることを到達目標とします。さらに、微生物に関わる発酵食品についても興味を持ち、日本および世界の食文化に対する理解を深めることも目標としています。本学独自の専門科目として開講しています。		
授業概要	食品に関わる微生物は、食品を腐敗させ食中毒の原因となる有害微生物と、発酵食品に代表される有用微生物に大別することができます。これらを両面から学び、食品微生物についての基礎的な知識を身につけます。栄養士業務や食品関連の仕事の中で特に危惧される食中毒については、重点的に学習します。また、食品微生物に関わる伝統的な発酵食品について学ぶことにより、先人の知恵から発酵食品の魅力についても知識を深め、日本および世界の食文化にも視野を広げていきます。		
授業計画	① 食品と微生物 ② 微生物の基礎知識（1） ③ 微生物の基礎知識（2） ④ 食品の腐敗・変質防止 ⑤ 食中毒の分類と発生状況 ⑥ 細菌性食中毒（1） ⑦ 細菌性食中毒（2） ⑧ 細菌性食中毒（3） ⑨ 細菌性食中毒（4） ⑩ ウィルス性食中毒 ⑪ 自然毒・化学性食中毒 ⑫ 食品と感染症 ⑬ 食品衛生管理 ⑭ 発酵食品の食品微生物利用（1） ⑮ 発酵食品の食品微生物利用（2）・まとめ ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート持ち込み不可）		
予復習等	【予習】各回の教科書該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】配布資料を読み、疑問点は調べておくこと。レポートは期限内に提出すること。		
評価方法	出席状況・授業態度20%、課題レポート30%、定期試験50%		
履修条件	学修規定による。本講義は2年次の必修科目「食品衛生学」に関連しています。栄養士資格を取得希望する学生は、履修することを前提としています。		
教科書	『食品衛生学 食品の安全と衛生管理』/著：岸本満編他/出版：（株）中山書店、『発酵食品の魔法の力』/著：小泉武夫他/出版：PHP出版		
参考書	『新食品衛生学要説』2021年版/著：廣末トシ子他編/出版：医歯薬出版株式会社 『イラスト食品の安全性 第三版』/著：小塚論編他/出版：東京学芸大学		

科目名	食品品質管理論 Theory of Food Quality Control	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	前澤 重禮	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	食品の品質を管理するための基礎・基本を学ぶと共に、最新の食知識を習得することを目的とし、日常生活において目にする食品を新しい視点で捉えることと、食品の科学的特性と食品流通の関連性を理解する。そして、食に関わる社会の仕組みを意識するようになり、食問題の本質を理解できるようになる。		
授業概要	食品の品質に関する諸状況を項目毎にまとめて整理し、毎回の講義タイトルと内容項目を整理して明示することで学生の理解度向上を誘導する。毎回の講義内容の全てをまとめた資料および講義で使用するPPT資料をネット配信するので（予定）、各自で印刷して講義に臨むこと。1回完結型講義を15回組み立て、食品の品質管理を多面的に把握できるようになる。毎回配付する資料は一定のフォーマットで記載され、講義終了後も講義内容を完全に振り返ることが出来る構成になっている。さらに毎回の講義内容を理解できたかどうかを自己チェックできる練習課題を3～5問提示し、積極的自己学習を誘導する。		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 食品の品質と加工食品の特性 ② 食品劣化の基礎要因 ③ 食品の衛生管理と安全 ④ 食品と放射線 ⑤ 食に関連する法律 ⑥ 収穫後青果物の呼吸生理 ⑦ 青果物の蒸散生理と生理障害 ⑧ 食品の規格と非破壊品質評価技術 ⑨ 生鮮食品の包装技術と原理 ⑩ 食品の抗酸化機能と活性酸素 ⑪ 食品添加物の役割 ⑫ 遺伝子組換え食品の基本 ⑬ 農薬と有機食品 ⑭ 畜産物の流通と品質管理 ⑮ 水産物の流通と品質管理 ⑯ 振り返りと筆記試験 		
予復習等	【予習】 翌週の講義内容に関する予習課題として課し、予習レポートとして提出すること 【復習】 毎回の学習内容に関わる課題を毎回提示するので復習に活用すること		
評価方法	予習レポート内容（10%）と最終回に実施する筆記試験の得点（90%）の総計で評価。		
履修条件	なし		
教科書	なし		
参考書	なし		

科目名	食品流通論 Theory of Food Marketing	単位数	1
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	多田 幸代	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	食品流通の現状と課題を理解し、生活者・栄養士としての必要な判断力を養うことを目的とする。食品流通の発展（過去と現状）を学ぶことによって、食品流通のみならず食品業界における現状を自ら考察し課題を見出し解決策を考え、その結果を周囲に発信（アウトプット）する力を身につけることを到達目標とする。		
授業概要	【担当者の実務経験：現在、外食（回転寿司）で品質管理業務に従事している。】 実務経験を活かし現場ならではの体験をもとに授業を実施する。 現代は食品は消費起点で生産される。生産、流通、消費という3要素の中の流通とは、ものの生産から消費（あるいは利用）そしてリサイクルにいたる継続的段階である。食品流通は変化し続ける消費者のニーズに対応して多様化している。その現状と今後の方向性を実際の事例を使いながら提示し、安全で安心な食の供給と調達を可能にする方法をみんなで議論する。本授業では、視聴覚教材をも豊富に活用する。また、グループディスカッションを実施する。		
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ① 外食（回転寿司）における品質管理の取り組み ② 食品流通で起きた問題 ③ 食品流通（卸売市場、小売） ④ 流通革命（6次産業化、ブランド化） ⑤ 冷凍技術の発展 ⑥ 食品表示 ⑦ 卸における品質管理の取り組み ⑧ 食品流通におけるフードロスへの取り組み ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	【予習】 食品流通について、新聞などで最新の現状を調査しておくこと。 【復習】 疑問に感じたことを調べ理解を深めること。また、自身の考えをまとめること。		
評価方法	授業中の質疑応答50%、レポート50%		
履修条件	なし。		
教科書	なし。プリントを配布する。		
参考書	『食料経済』/著：吉田泰治/出版：講談社サイエンティフィック 授業内で紹介する。 『現代農業と食料・環境』/著：農業と経済編集委員会/出版：昭和堂 授業内で紹介する。		

科目名	基礎栄養学 Introductory Nutritional Science	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	小野 廣紀	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>健康の保持・増進、疾病予防における栄養素の生理的役割について理解する。具体的には、栄養の基本的概念とその意義について理解する。各栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質・ミネラル）の消化・吸収および代謝について理解する。エネルギー代謝について理解する。水・電解質の栄養学的意義について理解する。</p>		
授業概要	<p>ヒトが生きていくためには、水や空気（酸素）のほかに、食物（食品）を摂取しなければならない。食品には、生命を維持するために必要な成分が含まれており、これを栄養素とよんでいる。</p> <p>基礎栄養学では、各栄養素（たんぱく質・炭水化物・脂質・ミネラル）が体内に入るしくみ（消化・吸収）や体内に入ったあとの各栄養素の役割について学ぶ。また、水・電解質の栄養学的意義についても学ぶ。</p> <p>専門科目を学ぶ上での基礎科目となるので、しっかり勉強しよう！</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション/栄養の定義（栄養とは・・・） ② 栄養素とその役割 ③ 栄養と健康・疾患 ④ 生活習慣病と遺伝子多型 ⑤ 食欲（摂食行動） ⑥ 栄養素の消化と吸収 ⑦ 炭水化物の栄養① ⑧ 炭水化物の栄養② ⑨ 炭水化物の栄養③ ⑩ たんぱく質の栄養① ⑪ たんぱく質の栄養② ⑫ たんぱく質の栄養③ ⑬ 脂質の栄養① ⑭ 脂質の栄養② ⑮ 水・電解質の栄養学的意義 ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】テキストの該当部分を読んでおく。 【復習】配布資料がある場合、再読し、ノートに整理し、理解する。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度10%、定期試験90%		
履修条件	なし。		
教科書	『イラスト基礎栄養学』／著：大口健司ほか／出版：東京教学社		
参考書	なし。		

科目名	栄養学実験 Experiments in Nutritional Science	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	実験
担当者	道家 晶子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>学生は食品の栄養や栄養摂取について、実験を通して理解を深めることを目的とする。食品学実験で得られたデータを栄養学的に解析し、日常の食生活での適切な栄養摂取に活かす力を養うことを目的とする。実験を通して、食品の栄養や成分変化について理解し、栄養を損なわない食品の適切な取り扱いが出来るようにする。実験で明らかになった成分変化や、考察して分かった栄養評価を日常の食生活における適切な栄養摂取に活かすことを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>食品の成分変化の実験、成分間反応や成分分離の実験を通して、食品加工や保存中の栄養の変化、栄養を損なわない食品の適切な取り扱いや栄養摂取方法について科学的に学ぶ。自ら得た実験結果をもとに、減塩するための対策や糖分の適切な摂り方、抗酸化力を利用するための食品の選び方、油脂の酸化を防ぐ方法など食品学実験とも関連させて、栄養的意義を考える。栄養学的に適切な食品の利用方法を解説し、実生活に役立つ具体的な方策を考える。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養学実験の注意事項 ② 食酢の種類と栄養 ③ 味噌・醤油の種類による塩分量比較と減塩法 ④ 清涼飲料の種類による糖分量比較と糖分摂取 ⑤ 野菜・きのこ類によるミネラル量の比較とミネラルの栄養 ⑥ 調理・加工によるビタミンの損失率とビタミンの変化 ⑦ 食用油脂の過酸化価値と栄養 ⑧ 食用油脂の酸化防止法 ⑨ 食品の抗酸化力の比較と摂取法 ⑩ 酵素的褐変反応と抑制方法 ⑪ アミノカルボニル反応と糖化 ⑫ アントシアニン色素変化とPH ⑬ 牛乳からカゼインの分離・確認と栄養 ⑭ 茶系飲料のタンニン量比較と栄養 ⑮ 栄養学実験のまとめ ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート等持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでおくこと。 【復習】返却したレポートの修正箇所を見直すこと。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、レポート20%、定期試験50%		
履修条件	学修規程による。		
教科書	食品学実験書第3版／著：藤田修三・山田和彦／出版：医歯薬出版		
参考書	プリントを配布する。		

科目名	応用栄養学 Applied Nutrition	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）【開放科目】	科目区分	講義
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	ヒトが誕生してから死に至るまでのライフステージごとに栄養上の問題や健康の保持・増進に関する問題を取り扱うことから、さまざまなライフステージ（妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期、学童期、思春期、成人期、更年期、高齢期）ごとの身体的特徴や生理的变化、栄養状態の特徴や効果的な栄養ケアの考え方について理解し、説明できるようになることを目的とする。さらに、それを基に、各ライフステージだけでなく、運動と栄養の関係や環境と栄養の関係についても理解し、説明できるようになることを目的とする。		
授業概要	各ライフステージをいかに健康に過ごすかによって、日常生活に大きく影響を与え、なかでも食事は健康を支える柱となっている。しかし、ヒトは、発育、加齢に伴い、生理的な変化や栄養状態の特徴が変化するため、健康に良いとされていることをどの年代の人も同じようにしても健康を保てるわけではない。そのため、妊娠や分娩、発育、加齢などに伴う人体の構造や機能の変化、栄養状態の変化などを理解する必要があることから、それぞれのライフステージに合わせて、なおかつ個人々々に対する的確な栄養管理を行う能力を身につける。また、健康維持・増進および疾病予防のために栄養素の機能等を理解し、健康に影響をおよぼすリスクの管理についてライフステージごとに基本的な考え方を学習する。		
授業計画	① 成長・発達・加齢 ② 食事摂取基準 ③ 妊娠期の栄養（1）－生理的特徴－ ④ 妊娠期の栄養（2）－栄養ケア－ ⑤ 授乳期の栄養 ⑥ 乳児期の栄養（1）－生理的特徴－ ⑦ 乳児期の栄養（2）－栄養ケア－ ⑧ 幼児期の栄養 ⑨ 学童期の栄養 ⑩ 思春期の栄養 ⑪ 成人期の栄養 ⑫ 高齢期の栄養（1）－生理的特徴－ ⑬ 高齢期の栄養（2）－栄養ケア－ ⑭ 運動・スポーツと栄養 ⑮ 環境と栄養 ⑯ 定期試験		
予復習等	【予習】 授業前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】 授業の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。		
評価方法	授業態度・確認テスト20%、定期試験80%		
履修条件	なし		
教科書	『Nブックス 応用栄養学概論』／著：渡邊早苗ほか／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する		

科目名	応用栄養学実習 Practicum of Applied Nutrition	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	実習
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	応用栄養学で学習した各ライフステージ（妊娠期・授乳期、乳児期、幼児期、高齢期）の特性を理解し、身体状況や栄養状態に応じた食事計画に関する能力を養う。具体的には、離乳食では、発達に応じて調理形態が変化すること、幼児期では、調理形態の変化や間食について、高齢期では摂食障害に応じた食事についてを理解し、献立の構成や食品の適切な使用量、1食または1日当たりの献立の設計など献立作成に必要な基本的な知識も習得することを目的とする。		
授業概要	応用栄養学で学習した内容をもとに、「妊娠中の食事」、「授乳中の食事」、「幼児期の食事」、「高齢者の食事」などを学ぶ。この授業では、各時期の献立を調理して、工夫されている点などを確認する。また、各ライフステージの特徴を踏まえ、設定された栄養価に基づいた献立作成する。さらに、学生が作成した献立も実際に調理し、各時期に合った内容になっているか、味はおいしくできているか、量は適切かなど、グループで相談・検討し、確認をしながら理解を深める。		
授業計画	① 【予習】 実習前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】 実習の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。 ② 授乳期の献立作成および実習 ③ 離乳食の献立作成および実習 ④ 幼児期の献立作成および実習 ⑤ 高齢期の献立作成および実習 ⑥ 食事摂取基準(1)、幼児期の課題献立 ⑦ 食事摂取基準(2)、高齢期の課題献立 ⑧ 応用栄養学実習のまとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭		
予復習等	【予習】 実習前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】 実習の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。		
評価方法	授業態度等 20%、課題提出 40%、レポート 40%		
履修条件	なし		
教科書	『ライフステージ栄養学実習書』／著：堀江祥充／出版：光生館 『食品成分表2021』／監修：香川明夫／出版：女子栄養大学出版部		
参考書	授業内で紹介する		

科目名	栄養管理論 Nutritional Management	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	多様な場における対象者のライフステージや生理的・身体特性を踏まえた上で、栄養問題の指摘が客観的にでき、健康維持・増進から健康寿命を目的とした栄養管理について説明できる力を身につけることを本講義の目的とする。様々な事例・症例をもとに、科学的根拠に基づいた身体的特性を踏まえ、妊娠期から高齢期までの栄養問題が指摘でき、それに応じた食事の管理を中心とした栄養管理の目的や方法を理解することを到達目標とする。		
授業概要	【担当者の実務経験：小学校及び病院にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】栄養管理は、食生活を通じて健康維持・増進と疾病の発症予防・重症化予防および治療に対する支援を行うことである。対象特性に応じた注意点を把握し、食事の管理を中心とした栄養管理の目的や方法について理解を深める。本講義では、毎回異なるライフステージ、ライフスタイルの事例・症例をもとに、栄養管理に関する基礎的な知識の習得を目指す。特に学校現場での食物アレルギー対応や、病院における個々に応じた栄養管理のあり方については、実務経験をもとに授業を実施する。また、在宅介護ケアや災害時の栄養管理など、社会で必要とされている最新の栄養管理について講義する。そのため必要と思われるテーマがあれば、若干変更する場合もある。		
授業計画	① 栄養管理とは ② 成人の栄養管理（1）（特定健診・特定保健指導） ③ 成人の栄養管理（2）（若い女性の痩せと次世代への影響） ④ 子どもの栄養管理（食物アレルギー） ⑤ 高齢者の栄養管理（1）（嚥下、低栄養、在宅介護ケア） ⑥ 高齢者の栄養管理（2）（フレイル予防） ⑦ 災害時に備えた栄養管理 ⑧ （前半）まとめ （後半）テスト ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等	【予習】各テーマに関連するライフステージの特徴を理解しておくこと。 【復習】配布資料を読み返し、テーマに関連する話題に興味をもち、理解を深めること。		
評価方法	出席状況・受講態度30%、定期試験70%		
履修条件	なし。		
教科書	なし。プリントを配布する。		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	臨床栄養学 I Clinical Nutrition I	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	チーム医療における栄養管理部門の専門職者として、各疾患や傷病者に対応できる総合的かつ効果的な栄養ケアを行なうための知識・技術を習得することが必要である。また、栄養ケアを行なう上で、対象者が理解できるように説明する能力も不可欠である。この科目では、器官系のそれぞれの代表的な疾患に対する病態や栄養状態の特徴および各疾病の発症機序と食事療法との関連を説明できるようになることを目的とする。		
授業概要	疾病の予防や治療に栄養が大きく関係している。健康の増進、疾患の予防または治療には、どのような栄養学的な対策が必要であるかを理解することは重要である。そのためには、臓器の働き、病態について知識を習得し、栄養療法、食事療法と関連付けながら学び、これらの知識を疾患の治療計画方法（栄養管理）などに展開する応用力も身につける必要がある。この科目では、栄養管理ができる実践力へと発展させるための基礎について学ぶ。		
授業計画	① 臨床栄養学とは ② 消化器系疾患（1）－胃の疾患 ③ 消化器系疾患（2）－腸の疾患 ④ 消化器系疾患（3）－肝疾患 ⑤ 消化器系疾患（4）－膵疾患 ⑥ 代謝系疾患（1）－肥満・るい瘦 ⑦ 代謝系疾患（2）－糖代謝 ⑧ 代謝系疾患（3）－脂質代謝 ⑨ 代謝系疾患（4）－その他の代謝 ⑩ 循環器疾患 ⑪ 腎疾患 ⑫ 血液疾患 ⑬ 呼吸器疾患 ⑭ 免疫・アレルギー疾患 ⑮ ライフステージ別の疾患 ⑯ 定期試験		
予復習等	【予習】授業前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】授業の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。		
評価方法	授業態度・確認テスト 20%、定期試験 80%		
履修条件	なし		
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 臨床栄養学概論』／著：友竹浩之ほか／出版：講談社		
参考書	授業内で紹介する		

科目名	臨床栄養学Ⅱ Clinical Nutrition II	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切で効果的に栄養管理を行なうための栄養状態の評価の手法や栄養補給法の選択について学習し、それらの知識をもとに、①栄養アセスメントに必要な項目と栄養状態との関係を説明できるようになること、②疾病、身体状況に応じた栄養補給法が選択できるようになること、③さまざまな情報に対し総合的に判断できるようになることを目的とする。</p>		
授業概要	<p>栄養ケアは、個別化・チーム連携が求められ、栄養ケアを効率よく効めていくためにシステム化（栄養ケア・マネジメント）されている。この科目では、栄養アセスメントを行い、患者の情報を得て、その情報より栄養ケアプランの作成し、実施して、栄養ケア計画が適正であったか確認をするなど、適切な栄養管理を行うための栄養ケア・マネジメントについて学ぶ。また、具体的に栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について学ぶ。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 臨床栄養管理 ② 栄養ケア・マネジメント ③ 栄養スクリーニング、栄養アセスメント ④ 栄養ケア計画 ⑤ 栄養補給法 ⑥ モニタリングと評価 ⑦ 食品と医薬品との相互関係 ⑧ まとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】 授業前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】 授業の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。</p>		
評価方法	授業態度・確認テスト20%、定期試験80%		
履修条件	なし		
教科書	『イラスト 症例からみた臨床栄養学』／著：福井富穂ほか／出版：東京学芸大学		
参考書	授業内で紹介する		

科目名	臨床栄養学実習Ⅰ Practicum of Clinical Nutrition I	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	実習
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>臨床栄養学Ⅰで病態について理解した上で、栄養成分別コントロール食（基本食、エネルギーコントロール食、脂質コントロール食、たんぱく質コントロール食、塩分コントロール食、軟菜食、嚥下食など）の特徴を学習し、病態に即した献立の展開ができるようになることを目的とする。また、『糖尿病食事療法のための食品交換表』や『腎臓病食品交換表』を用いた献立作成ができるようになることを目的とする。</p>		
授業概要	<p>現在、わが国における高齢人口の増加や生活習慣に起因する疾病は増加の一途をたどっている。ヒトが健康的な生活を送るため、また生活の質（QOL）の向上のためにも、食生活の充実させることは重要である。たとえ疾病があったとしても、よりよい食生活を実現するため、各疾病に適応した治療食についての知識や技術を踏まえつつ、対象者が満足できる治療食を作成するための工夫について、献立作成や調理実習を通し学ぶ。また、栄養成分をコントロールした献立を作成し、グループ討論をしながら治療食について学習する。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション、基本食の献立作成 ② 展開食（エネルギー・脂質コントロール）献立作成 ③ エネルギーコントロール食の実習 ④ 脂質コントロール食の実習 ⑤ 展開食（たんぱく質・塩分コントロール他）献立作成 ⑥ 糖尿病食品交換表を使って献立作成 ⑦ 腎臓病食品交換表を使って献立作成 ⑧ たんぱく質コントロール食の実習 ⑨ 塩分コントロール食の実習 ⑩ 軟菜食の実習 ⑪ 嚥下食の実習 ⑫ 基本食の課題実習 ⑬ 糖尿病食の課題実習 ⑭ 腎臓病食の課題実習 ⑮ 臨床栄養学実習Ⅰのまとめ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】 実習前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】 実習の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。</p>		
評価方法	授業態度等 20%、課題提出 40%、レポート 40%		
履修条件	なし		
教科書	『臨床調理』第7版／著：玉川和子ほか／出版：医歯薬出版、『糖尿病食事療法のための食品交換表』第7版／出版：文光堂、『腎臓病食品交換表』第8版／出版：医歯薬出版		
参考書	『食品成分表2020』／出版：女子栄養大学出版部		

科目名	臨床栄養学実習Ⅱ Practicum of Clinical NutritionⅡ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	実習
担当者	山田 紀子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>栄養ケア・マネジメントについての知識を身につけ、①栄養スクリーニングができるようになる、②栄養アセスメントの手法を理解し、正しく栄養状態を判定することができるようになる、③個人に応じた栄養投与量が設定できるようになる、④栄養ケア計画を立てることができるようになる。⑤栄養に関するさまざまな情報を伝えることができるようになるなど、個人に応じた栄養ケア・マネジメントができる実践能力を身につけることを目的とする。</p>		
授業概要	<p>栄養ケアは、個別に行うことが重要であり、チームで行うことが求められるようになった。栄養士も傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて適切な栄養マネジメントができる実践能力を身につけることが求められる。そのため、身体計測や臨床審査の結果から栄養状態の正しく評価・判定するための手法やその情報をもとに対象者の栄養ケア計画の作成の手法などについて学習する。また、他の職種との連携、コミュニケーションができる能力が求められることから、他の学生と意見を交換し、なぜその方法が選択されるのかの根拠を自ら見出ししていく能力も身につける。</p>		
授業計画	<p>① 栄養ケア・マネジメント、栄養スクリーニング ② 栄養アセスメント ③ 栄養ケア計画 ④ 症例検討準備 ⑤ 症例検討発表（1） ⑥ 症例検討発表（2） ⑦ 症例検討発表（3） ⑧ 臨床栄養学実習Ⅱのまとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯</p>		
予復習等	<p>【予習】実習前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】実習の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。</p>		
評価方法	授業態度等 20%、提出物 10%、発表 40%、レポート 30%		
履修条件	なし		
教科書	『イラスト 症例からみた臨床栄養学』／著：福井富穂ほか／出版：東京教学社		
参考書	『日本人の新身体計測基準値JARD2001』／出版：メディカルレビュー社 『改訂 臨床栄養管理ポケット辞典』／出版：建帛社		

科目名	栄養指導論 Nutritional Guidance	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>対象者（個人・集団・地域）自らが望ましい食行動を実践するための支援とは何かを学び、そのための対象把握の方法や、具体的な栄養指導の技法などを理解することを本講義の目的とする。栄養指導の目的や意義、対象把握の方法、対象者の行動変容を支援する姿勢や方法、行動科学の理論、評価の方法、食環境との関わりなどの基礎知識を習得することを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校及び病院にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】人は生きるためだけに食べるのではなく、人の食行動には、様々な意味合いや価値がある。栄養指導の目的は、人々が健康の維持・増進やQOLの向上を目指して、自らの食行動を望ましい方向に主体的に変容し、さらに定着してもらえるように支援することである。本講義では、栄養士が行う栄養指導の意義や目的を理解し、行動変容に関する理論や支援する姿勢など基礎知識の習得を目指す。特に栄養指導に必要なカウンセリングの基本的態度や技法、対象者に応じたコミュニケーションのとり方などは、実務経験をもとに紹介する。具体例を挙げ、社会で必要とされている最新の栄養指導について講義する。</p>		
授業計画	<p>① 栄養指導の目的・意義 ② 管理栄養士・栄養士の役割 ③ 栄養指導と関連法規（栄養士法、健康増進法、食育基本法など） ④ 栄養指導と健康教育 ⑤ 栄養指導の対象と機会 ⑥ 栄養指導と行動科学 ⑦ 行動科学の理論とモデル ⑧ 組織・地域づくりへの展開 ⑨ 食環境づくりとの関連 ⑩ 栄養指導におけるカウンセリング ⑪ カウンセリングの基本・基礎的技法 ⑫ 栄養マネジメント（1）アセスメント ⑬ 栄養マネジメント（2）目標設定、計画立案 ⑭ 栄養マネジメント（3）実施、評価、改善 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験</p>		
予復習等	<p>【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでくること。 【復習】教科書や配布資料を参考に、授業内容を整理して理解を深めること。課題は、期限を守って提出すること。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度20%、課題10%、定期試験70%		
履修条件	なし。		
教科書	『カレント栄養教育論第2版』／著：杉山みち子ほか／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	栄養指導論実習Ⅰ Practicum of Nutritional GuidanceⅠ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	実習
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>栄養指導論で学んだ知識をいかして、様々な対象に応じた栄養指導（支援）を実践できる応用力を習得することを目的とする。栄養指導を行う際に必要な対象者の現状、栄養や健康に関する問題点を把握する力、その改善を支援するための栄養指導を計画し実行する力、さらに実践的に展開できるプレゼンテーション力や、コミュニケーション力を身につけることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校及び病院にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】本実習では身近な事例を題材に、栄養指導の場面・状況を想定して実践してみる。個別栄養指導では、食事記録法をもとにカウンセリングの技法をふまえて栄養相談を行う。集団を対象とした栄養指導では、質問紙法を用いて調査を行い対象特性を検討し、それを踏まえて指導を計画して実践する。実務経験をもとに、教材作成の技術や、栄養教育マネジメント（計画・実施・評価・改善）について、より対象特性を考慮したポイントを解説する。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス ② 対象把握（個別）の方法（食事記録法） ③ 食事記録法の評価と栄養指導（教材作成） ④ 対象把握（集団）の方法（質問紙法） ⑤ 対象特性に応じた栄養指導の計画（1）問題点の抽出、目標・計画 ⑥ 対象特性に応じた栄養指導の計画（2）指導内容の検討、教材作成 ⑦ 対象特性に応じた栄養指導の実践・評価（発表） ⑧ 対象特性に応じた栄養指導の改善・まとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】前期に学習した栄養指導論の内容を理解してくること。栄養指導の実践（発表）にむけて準備してくること。 【復習】ワークシートの書き込みを見直し、内容を整理しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度30%、レポート及び提出物40%、発表30%		
履修条件	栄養指導論を履修していること。		
教科書	『カレント栄養教育論第2版』／著：杉山みち子ほか／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	栄養指導論実習Ⅱ Practicum of Nutritional GuidanceⅡ	単位数	1
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年後期）	科目区分	実習
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>栄養教育論で学んだ知識をいかして、様々な健康課題やライフステージを想定し、個々に応じた栄養指導（支援）を実践できる力を習得することを目的とする。対象が個別の場合と集団の場合の特性をふまえ、それぞれに応じた栄養アセスメント及び問題点を把握し、栄養指導を計画・実施・評価・改善できる力を身につけることを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：小学校及び病院にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】本実習では様々な対象特性に応じた栄養管理や、栄養指導の方法を想定して実践してみる。個別栄養指導では、行動科学の理論やカウンセリングの技法をもとに、対象者とコミュニケーションをとりながら栄養指導をすすめる大切さを学ぶ。集団を対象とした栄養指導では、栄養士役として対象者の問題点を抽出し、指導を計画、教材を工夫して実施する。さらに聞き手となって評価してみることで理解を深める。実務経験をもとに、ライフステージごとの対象特性を考慮した栄養指導のポイントを解説する。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 実習ガイダンス ② 個別栄養指導 ③ グループ栄養指導 ④ ライフステージ別栄養指導（集団指導）の計画（1）対象特性、問題点の抽出 ⑤ ライフステージ別栄養指導（集団指導）の計画（2）指導計画、指導案の作成 ⑥ ライフステージ別栄養指導（集団指導）の計画（3）教材作成、発表リハーサル ⑦ ライフステージ別栄養指導（集団指導）の実践・評価（発表） ⑧ ライフステージ別栄養指導（集団指導）の改善・まとめ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】前期に学習した栄養教育論の内容を理解してくること。栄養指導の実践（発表）にむけて準備してくること。 【復習】ワークシートの書き込みを見直し、内容を整理しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度30%、レポート及び提出物40%、発表30%		
履修条件	なし。		
教科書	『カレント栄養教育論』／著：杉山みち子ほか／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	栄養教育論 Nutritional Education	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	様々なライフステージやライフスタイルに応じた栄養指導の特徴や課題を知り、対象特性に適した指導のあり方を習得することを本講義の目的とする。健康増進の観点からライフステージごとの身体特性、栄養特性、関連する疾病を理解し、それぞれに応じた栄養指導のすすめ方、留意点などについての基礎知識を習得することを到達目標とする。		
授業概要	【担当者の実務経験：小学校及び病院にて管理栄養士として業務に従事した経験あり。】本講義では、多様なライフステージにおける事例をとおして、対象特性に応じた栄養指導の基本と活用方法を学ぶ。実務経験をもとに、課題の抽出、指導案の作成、教材の選択や工夫などを具体的に紹介する。実際に学校、病院、福祉施設などで行われている事例を挙げ、各ライフステージに応じた栄養指導の特徴や課題について理解を深める。さらに、障がい者やアスリートに対する栄養指導についても講義する。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 様々なライフステージに応じた栄養指導 ② 妊娠・授乳期の栄養指導の特徴と留意点 ③ 妊娠・授乳期の栄養指導の事例 ④ 乳幼児期の栄養指導の特徴と留意点 ⑤ 乳幼児期の栄養指導の事例（1）保護者への栄養指導 ⑥ 乳幼児期の栄養指導の事例（2）幼児への栄養指導 ⑦ 学童期・思春期の栄養指導の特徴と留意点 ⑧ 学童期・思春期の栄養指導の事例 ⑨ 成人期（更年期を含む）の栄養指導の特徴と留意点 ⑩ 成人期（更年期を含む）の栄養指導の事例 ⑪ 高齢期の栄養指導の特徴と留意点 ⑫ 高齢期の栄養指導の事例 ⑬ 障がい者に応じた栄養指導 ⑭ スポーツに応じた栄養指導 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験 		
予復習等	【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでくること。 【復習】教科書や配布資料を参考に、授業内容を整理して理解を深めること。		
評価方法	出席状況・受講態度30%、定期試験70%		
履修条件	なし。		
教科書	『カレント栄養教育論』／著：杉山みち子ほか／出版：建帛社		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	公衆栄養学概論 Public Health Nutrition	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	長屋 郁子	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	地域社会における健康・栄養のニーズを総合的に把握し、人々の健康づくりを栄養面から支援するための理論と、実践するための基礎を身につけることを本講義の目的とする。公衆栄養マネジメントの理論を習得し、栄養士として公衆栄養活動を行うためには、地域集団や国際レベルの健康と社会的要因との関連を、総合的かつ実践的視野に立って考える必要があることを理解し、そのための基礎学力を培うことを到達目標とする。		
授業概要	公衆栄養学は、集団を対象とした公衆栄養活動を伴う分野であり、地域の人々の疾病予防、健康の保持増進、QOLの向上を図ることを目的として、人々の健康づくりを栄養面から支援するための理論と実践を身につける学問である。近年わが国では、生活習慣病の増加や、少子高齢化などの問題に直面しており、公衆栄養活動で取り組むべき課題は多い。さらに国際レベル、生態系の保全など地球レベルでの栄養学の理解も求められる。本講義では、それらを踏まえた公衆栄養活動を実践できる基礎学力と視点を培うことを目指す。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 公衆栄養の概念 ② 公衆栄養活動の歴史 ③ 日本の健康・栄養問題の現状と課題（1）食生活の変化 ④ 日本の健康・栄養問題の現状と課題（2）食環境の変化 ⑤ 諸外国の健康・栄養問題の現状と課題 ⑥ 日本の栄養政策（1）公衆栄養活動と組織 ⑦ 日本の栄養政策（2）関連法規 ⑧ 日本の栄養政策（3）国民健康・栄養調査 ⑨ 健康づくり施策と公衆栄養活動（1）健康日本21（第2次） ⑩ 健康づくり施策と公衆栄養活動（2）食育推進基本計画 ⑪ 諸外国の健康・栄養施策 ⑫ 栄養疫学 ⑬ 公衆栄養マネジメント ⑭ 公衆栄養プログラムの展開（地域包括ケアシステム、食環境整備） ⑮ まとめ ⑯ 定期試験 		
予復習等	【予習】前回の授業で指定した教科書の該当ページを事前に読んでくること。 【復習】教科書や配布資料などを参考に、授業内容を整理して理解を深めること。課題は、期限を守って提出すること。		
評価方法	出席状況・受講態度20%、課題10%、定期試験70%		
履修条件	なし。		
教科書	『ウェルネス公衆栄養学2021年版』／編：前大道敦子ほか／出版：医歯薬出版株式会社		
参考書	『管理栄養士栄養士必携データ・資料集2021年度版』／編：日本栄養士会／出版：第一出版		

科目名	栄養情報処理実習	単位数	1
	Nutritional Information Processing Practice	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	実習
担当者	船越 弥生	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>コンピュータを使用し、栄養士が必要とされる栄養学分野におけるデータの取り扱い、資料・教材の作成、統計の知識および統計処理の方法を身につけることを目的とする。情報を正しく有効に活用できること、的確な資料・教材の作成ができること、科学的根拠に基づく栄養情報の収集・分析・評価ができるようになり、栄養士として必要なコンピュータスキルを習得することを到達目標とする。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：病院および事業所にて管理栄養士として業務に従事した際に、コンピュータを活用した経験あり】本講義では、情報処理（基礎）で習得した基本的技能を生かし、栄養士が行う栄養管理、栄養指導、給食管理業務に欠かせないコンピュータに関する知識と技能の習得を目指す。本学独自の栄養管理システムを用いた栄養価計算をはじめ、データの整理、統計処理、資料作成など具体的な演習を通して理解を深める。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 栄養情報システムの操作方法① ② 栄養情報システムの操作方法② ③ 栄養情報システムの操作方法③ ④ 統計①データ入力、図表作成、平均値と標準偏差 ⑤ 統計②2群の平均値の比較（対応のあるt検定と対応のないt検定） ⑥ 統計③相関関係、回帰直線、カイ2乗検定 ⑦ 24時間思い出し法による栄養情報の収集① ⑧ 24時間思い出し法による栄養情報の収集② ⑨ 栄養卓上メモの作成 ⑩ 文献の検索方法① ⑪ 文献の検索方法② ⑫ 生活活動時間調査によるエネルギー消費量測定 ⑬ 栄養情報の収集① ⑭ 栄養情報の収集② ⑮ 栄養情報の収集③ 		
予復習等	<p>【予習】情報処理（基礎）で学んだ内容を理解しておくこと。 【復習】授業内容の振り返りを行い、理解を深めること。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、提出物20%、レポート50%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『栄養科学シリーズNEXT 公衆栄養学実習』/著：金田雅代ほか/出版：講談社サイエンティフィック		
参考書	授業内で紹介する。		

科目名	栄養士特論	単位数	2
	Introduction to Dietetics Profession	必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	講義
担当者	船越 弥生	教員区分	学内教員／非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>栄養士の活躍する領域は、保健・医療・福祉・教育など多方面にわたり、それぞれの領域で高い専門性が求められている。とくに現在のわが国においては、糖尿病をはじめとする生活習慣病が増加の一途である。そのような中、栄養指導・食事管理の専門家としての栄養士の果たすべき役割の重要性について理解する。また、将来、栄養士として、どのような分野での活躍を期待するのか、将来展望を考えながら学修する。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：病院および事業所にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】 栄養士・管理栄養士は、さまざまな場所で活躍している。その中で、現在、栄養士・管理栄養士として第一線で活躍されている方、あるいは長年、栄養士・管理栄養士業務にかかわってこられた方を講師として招き、各施設における栄養士・管理栄養士の仕事内容および将来、社会人として働くための心構えや人生設計などについて、ご自身の経験を踏まえて話ししていただく。また、在学中に学んでおくべき事や実践しておくことなどについてもアドバイスをいただく。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① ガイダンス ② 学校栄養士 ③ 保育園栄養士 ④ 福祉施設栄養士 ⑤ スポーツ栄養士 ⑥ 行政栄養士 ⑦ 地域活動栄養士 ⑧ 病院栄養士 		
予復習等	<p>【予習】各栄養士の仕事内容について、調べておく。 【復習】資料を再読し、レポートとしてまとめ、レポートを提出する。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度20%、レポート80%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	なし。		
参考書	なし。		

科目名	カウンセリング論 Introduction to Counseling	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（2年前期）	科目区分	講義
担当者	矢澤 久史	教員区分	非常勤講師
授業目的 到達目標	<p>学生がカウンセリングの基本を学び、上手な話の聞き方、効果的な質問の仕方、相手に伝わりやすい話し方を身に付け、栄養指導などにおいて実際に役立たせることができるようになる。</p> <p>学生が臨床心理学の基本から人間についての広い考えを学び、自分に対する理解を深めることができるようになる。</p>		
授業概要	<p>【担当者の実務経験：大学の学生相談室のカウンセラー及び教育委員会のスクールカウンセラーの経験あり】</p> <p>栄養指導を行う際には、相手の話を上手に聞きながら、心を理解し、良い人間関係を形成していくことが重要となる。</p> <p>本講義では、大学の学生相談室や教育委員会でのカウンセラーの経験に基づいて、カウンセリングの具体例に触れながら人間に対する理解を深め、どのようなことに気をつけて相談に応じたらよいかを具体的にわかりやすく解説していく。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 事前調査、愛着の形成 ② 話の上手な聴き方 ③ 質問の仕方（オープンクエスション） ④ 話す速度（早口とゆっくりした口調） ⑤ やる気を出す言葉かけ、やる気をなくす言葉かけ ⑥ 受け入れやすい頼み方とは（1メッセージ） ⑦ 来談者中心療法、カウンセラー ⑧ 自分の考え方の特徴を理解しよう（1） ⑨ 自分の考え方の特徴を理解しよう（2） ⑩ 自分も立て、相手も立てる（アサーション） ⑪ 見方、考え方を変えるために（リフレーミング） ⑫ 摂食障害についての理解を深めよう ⑬ 発達障害についての理解を深めよう ⑭ 精神科関係の病気（統合失調症、うつ病）についての理解を深めよう ⑮ 会話における男と女の違いとは？ ⑯ 試験－記述・論文式（自筆ノート持ち込み可） 		
予復習等	<p>【予習】授業終了時に次回のテーマの予告するので、図書館などで調べておくこと</p> <p>【復習】授業内容について関連図書を調べて理解を深めておくこと</p>		
評価方法	定期試験80%、毎回の授業終了時における小レポート20%		
履修条件	なし		
教科書	使用せず		
参考書	各講義で適宜紹介する		

科目名	調理学 Cookery Science	単位数	2
		必選区分	必修
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	堀 光代	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>食物の特性と食文化を知り、調理の意義や役割について理解すること、調理学で得られた知識を実際の調理を行う際に活用できるように基本的な各種食品の性質や特徴について理解を深めることを目的とします。調理方法や調理器具の適切な選択、調理による食品の成分変化を科学的な視点で理解し、説明できること、さらに調理学実習ではこれらの知識を実際に活用できるようになることを到達目標とします。</p>		
授業概要	<p>調理学は調理の科学的なアプローチと食物に関する文化を学びます。調理中に生る現象や食品成分の変化を見極め、適切な調理法を学びます。調理に関連する事柄を科学的に説明できるように系統的に学習します。具体的な学習項目として、献立作成・調理操作・各種調理器具・調理と嗜好性・植物性および動物性食品の調理性について学びます。これらを理解した上で、調理器具の選択、食品の選択、調理中の成分変化等を理解します。また、食文化を含む食卓構成についても理解を深めます。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 調理学概要 食事計画 ② 献立作成と食事様式 ③ 様式別供応食と食卓構成 ④ 調理操作および調理器具（1） ⑤ 調理操作および調理器具（2） ⑥ 調理と嗜好性 ⑦ 植物性食品の調理性（1）米・小麦粉 ⑧ 植物性食品の調理性（2）いも・豆類・野菜類 ⑨ 植物性食品の調理性（3）果物類・種実類 ⑩ 植物性食品の調理性（4）きのこ類・海藻類・山菜類 ⑪ 動物性食品の調理性（1）食肉類 ⑫ 動物性食品の調理性（2）魚介類 ⑬ 動物性食品の調理性（3）鶏卵・牛乳・乳製品 ⑭ 成分抽出素材の調理性 ⑮ 重要事項のまとめ ⑯ 試験 記述式（教科書・ノート持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】各回の教科書該当ページを事前に読んでおくこと。</p> <p>【復習】各回の要点をまとめ、内容を理解しておくこと。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度20%、定期試験80%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『マスター調理学 第四版』/著：西堀すき江他/出版：建帛社 『新カラーチャート食品成分表』/出版：教育図書		
参考書	『新版 調理と理論』/著：山崎清子他/出版：同文書院 『調理学の基本 第五版』/著：中嶋加代子他/出版：同文書院		

科目名	調理学実習 Practicum of Cookery Science	単位数	1
	必選区分	栄養士必修	
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	実習
担当者	堀 光代	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	調理学で学んだ理論を理解し、調理に関する基本的な知識を実践を通して確実なものとし、あわせて基本的な調理技術を身につけることを目的とします。食材の切り方、下処理など、適切な調理が行えるようになること、だしの取り方、各様式に適した調理操作や配膳などを知り、栄養士としての基礎的な実践力を身につけることを到達目標とします。また、グループでの実習となるため、協調性やコミュニケーション能力も養えるようにしていきます。		
授業概要	調理の基本を学ぶため、日本料理・中国料理・西洋料理の各献立について調理実習を行います。科学的に裏づけされた調理理論に基づき、実際に調理を行うことで目で見て確認し、理解を深めます。各献立を効率よく調理できるよう、食材に適した調理法や基本的な器具の使い方を学びます。また調理を行う上で注意すべき食品衛生の基礎知識も実践的に学びます。さらに、各様式に適した食器と配膳、食卓構成について学習することで正しい食事作法を身につけます。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション ② 基礎調理演習および実習（1） ③ 日本料理の概要・基礎調理実習（2） ④ 日本料理の調理実習（1） ⑤ 日本料理の調理実習（2） ⑥ 日本料理の調理実習（3） ⑦ 中国料理の概要・中国料理の調理実習（1） ⑧ 中国料理の調理実習（2） ⑨ 中国料理の調理実習（3） ⑩ 食品の官能評価実習 ⑪ 西洋料理の概要・西洋料理の調理実習（1） ⑫ 西洋料理の調理実習（2） ⑬ 西洋料理の調理実習（3） ⑭ 西洋料理の調理実習（4） ⑮ 調理学実習のまとめ・実技試験 ⑯ 試験一記述式（教科書・ノート持ち込み不可） 		
予復習等	<p>【予習】実習書を事前に十分に読み、わからないことは教科書等で調べておくこと。</p> <p>【復習】提出物（実習課題）を確実に提出すること。実習した料理は作れるようになること。</p>		
評価方法	出席状況・受講態度15%、実技試験10%、提出物25%、定期試験50%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『新フローチャートによる調理実習』/著:長野宏子他/出版:地人書館、『料理のなんでも小事典』/著:日本調理科学会編/出版:講談社、『映像で学ぶ調理の基礎とサイエンス』/著:松崎政三他/出版:学際企画株式会社		
参考書	『マスター調理学 第四版』/著:西堀すき江他/出版:建帛社 『新カラーチャート食品成分表』/出版:教育図書		

科目名	給食管理 Food Services	単位数	2
	必選区分	必修	
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	船越 弥生	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	各ライフステージの利用者に向けて様々な食材をバランスよく使用し、調理した料理を特定の利用者に継続的に提供することが給食である。栄養士を目指す学生が、給食実務を行うために必要な要素には、利用者の適切な栄養量の検討および確保、安全な食事提供のための衛生管理、PDCAに基づく給食の運営、経営管理や組織作り、大量調理における調理技術などがある。前述の給食実務運営に基本となる専門的な知識を学び、健康な食生活を企画・実践するために学生自らが、知識を総合し運用できる能力を身につける。		
授業概要	【担当者の実務経験：病院および事業所にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】 給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面・安全面・経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 給食の概念 ② 給食経営管理の概念 ③ 栄養・食事管理 ④ 給食の品質① ⑤ 給食の品質② ⑥ 給食の生産① ⑦ 給食の生産② ⑧ 給食の安全・衛生 ⑨ 大量調理施設衛生マニュアル ⑩ HACAPを基本とした自主衛生管理 ⑪ 食中毒① ⑫ 食中毒② ⑬ 施設・設備管理 ⑭ 給食の人事・事務 ⑮ まとめ ⑯ 定期試験 		
予復習等	<p>【予習】教科書を事前に十分に読んでおくこと。</p> <p>【復習】教科書や配布資料をみて復習し、理解を深めること。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%、定期試験70%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『給食経営と管理の科学』/著:井川聡子ほか/出版:理工図書		
参考書	なし。		

科目名	給食管理実習Ⅰ	単位数	1
	Practicum of Food ServicesⅠ	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（1年後期）	科目区分	実習
担当者	船越 弥生	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	給食管理に関する各業務の内容について実習を通して学ぶ。給食の計画→実施→供食→評価（PDCA）を実施することにより、自らの課題と管理業務の課題を明確にさせる。①大量調理を行う中で、衛生管理の重要点を理解する。②作業工程を立案し、厨房内での作業内容を理解し、人員配置、時間内での作業の流れを学ぶ。③食材教育としての給食を理解し、喫食者が満足する給食づくりを学ぶ。④自己の目標を明確にし、協働することを学ぶ。		
授業概要	【担当者の実務経験：病院および事業所にて管理栄養士として業務に従事した経験あり】 給食管理で学んだ基礎知識を基に他教科の知識も総合し、給食運営の実際を学修する。栄養価計算、食材発注、検収、大量調理、供食、評価を行うことで、給食管理全般の流れ、技能を習得する。実習中は、栄養士・調理師に分かれ、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守し、安全を確保した大量調理、人員配置、作業管理などを行い、栄養士業務を理解する。それとともに食育媒体となる給食を理解し、おいしく、栄養面に配慮した給食業務を目指す。		
授業計画	① オリエンテーション、大量調理施設衛生管理マニュアルにそった衛生管理について ② 厨房機材の使い方について説明を受け、基本献立の大量調理実習を行う ③ 帳票の作成 ④ 作業工程表の作成 ⑤ 大量調理実習①栄養士班・調理班に分かれ、厨房実習を行う ⑥ 大量調理実習②栄養士班・調理班に分かれ、厨房実習を行う ⑦ 大量調理実習③栄養士班・調理班に分かれ、厨房実習を行う ⑧ 実習のまとめ、レポート提出		
予復習等	【予習】各自の作業内容の確認、全体の流れをイメージして実習に臨むこと。 【復習】実習当日の反省を記すとともに、次回への課題をレポートにまとめる。		
評価方法	提出物50%、授業に臨む態度（出席、厨房等での積極性、協働性、自己管理能力）50%		
履修条件	学修規定による。		
教科書	『給食の運営管理実習テキスト』／著：荒井富佐子ほか／出版：第一出版		
参考書	なし。		

科目名	給食管理実習Ⅱ	単位数	1
	Practicum of Food ServicesⅡ	必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年全期）	科目区分	実習
担当者	船越 弥生	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領に「給食業務を行なうために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とし、実施されるものである。 実践力を養うために特定給食施設において、給食の意義や目的などをはじめ、給食システム、生産管理、工程管理、食材管理、品質管理、原価管理、衛生管理、施設設備管理、帳票類の管理、人事労務管理、人材教育、危機管理などを理解できるようになる。また、多職種連携や地域連携、基本的人権・個人情報保護などについても理解できるようになる。		
授業概要	「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務について理解することにある。 航空自衛隊岐阜基地(各務原市)、共同組合岐阜給食センター(岐阜市)、近石病院(岐阜市)、岐阜市民病院(岐阜市)などの大規模給食施設において、専任の管理栄養士の指導のもと、1週間(45時間)の校外実習をおこない、給食管理・運営、衛生管理、大量調理など、実際の現場での栄養士業務を体得する。		
授業計画	① オリエンテーション ② 事前指導 ③ 施設別事前指導 ④ 校外実習（4.5時間） ⑤ 事後指導 ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯		
予復習等	【予習】授業前に必ず該当する教科書等に目を通しておくこと。 【復習】授業の教科書やノート、配布資料をみて復習し、理解を深めること。 疑問点については、調べてまとめておくこと。		
評価方法	校外実習における出席・態度・施設指導者の評価 60%、事前・事後指導における出席・態度 10%、提出物 30%		
履修条件	給食管理実習Ⅰを履修していること。 腸内細菌検査を受けること（検査項目及び検査日は初回の講義で指定する）。		
教科書			
参考書			

科目名	基礎実験化学 Introductory Chemistry in a Laboratory	単位数	2
		必選区分	選択
開講学科	食物栄養学科（1年前期）	科目区分	講義
担当者	高橋 秀典	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 原子や分子の成り立ちが説明できる 物質量などの単位について理解し説明できる。 基本的な化学反応が理解でき、物質量の計算ができる。 浸透圧について理解でき、計算が出来る。 酸塩基について理解できる。 		
授業概要	<p>生体内で起きる反応は「化学」に関連する事象が多くあります。調理や製造過程に限らず、生体内で食物が吸収されて栄養素として生理作用をするときにも「化学反応」が起こっています。食物栄養学科にはこれらを理解するために実験科目がいくつか準備されています。高等学校で化学を履修しなかった方、少し自信がない方を対象に、専門科目の実験内容が理解でき、知識の定着が図れるよう、化学の基礎知識、原理、濃度計算などを勉強します。高等学校の基礎化学の教科書があれば参考図書として使用して下さい。感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 化学とは、原子の構造、化学結合 ② 原子量と物質量 ③ 化学反応の量的関係 ④ 問題演習(1) (原子量など) ⑤ 質量パーセント濃度 ⑥ 溶液のモル濃度(1) (モルの概念) ⑦ 溶液のモル濃度(2) (モルの計算) ⑧ 密度と比重 ⑨ 問題演習(2) (モルの計算) ⑩ 問題演習(3) (モル、密度の計算) ⑪ 酸と塩基(1) (酸、塩基の反応) ⑫ 酸と塩基(2) (酸、塩基の計算) ⑬ 問題演習(4) (酸塩基の計算) ⑭ 浸透圧 ⑮ 問題演習(5) (まとめ) ⑯ 試験 		
予復習等	<p>【予習】 前回の授業で指定した分野について配布プリントをよんでおく。 【復習】 配布資料の重要箇所を読み直す。</p>		
評価方法	出席状況・授業態度30%・試験70% 遠隔授業など感染症対策実施時には内容が若干変わりますので、1回目の授業のときに説明します。		
履修条件	学修規定による。		
教科書	プリント配布。		
参考書	高校の時に使用した基礎化学の教科書など		

科目名	卒業研究 Graduation Thesis/Graduation Works	単位数	2
		必選区分	栄養士必修
開講学科	食物栄養学科（2年全期）	科目区分	演習
担当者	食物栄養学科各教員	教員区分	学内教員
授業目的 到達目標	<p>各指導教官の指導のもと、各自で、「食と健康」の領域において、問題・課題を見つけ、その解決に向けて卒業研究を行い、最終的にはその内容を論文としてまとめる。卒業研究をやり遂げることで、将来、栄養士として、科学的根拠に基づいて、自ら考え、計画を立て、行動できる能力を養うことができる。</p>		
授業概要	<p>各指導教官の指導のもと、独自の研究テーマについて研究を行い、卒業論文としてまとめる。具体的には、論文の読み方や研究の進め方について理解し、得られた研究結果の正しい評価の仕方、他の学生とのディスカッションや文献等を通して、さまざまな見解があることを踏まえながら論文をまとめていく。また、卒業研究を通して、ディスカッションできる能力を習得し、問題に対するアプローチの能力を向上させ、問題解決能力を身につける。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> ① 各指導教官の計画に従う。 ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 		
予復習等	<p>【予習】 事前にしっかり準備し、研究を行う。 【復習】 データを整理し、分析する。</p>		
評価方法	平常点（研究への取り組み状況）50%、卒業論文の内容等50%		
履修条件	なし。		
教科書	『栄養士・管理栄養士をめざす人の文章術ハンドブック』／著：西川真理子／出版：化学同人		
参考書	必要に応じて、適宜紹介する。		